

## **INGENIERÍA en INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

IIAL-2010-219

### **Perfil de Egreso**

1. .Diseñar, crear, aplicar, optimizar, analizar y evaluar, los sistemas de producción industrial de alimentos.
2. Crear y utilizar tecnología sustentable en la industria alimentaria, reduciendo el impacto ambiental.
3. Planear y operar industrias alimentarias en un enfoque de sustentabilidad.
4. Desarrollar y aplicar las técnicas tradicionales, emergentes y procedimientos microbiológicos para la conservación de los alimentos, de acuerdo a sus propiedades funcionales.
5. Valorar los materiales para el diseño del empaque y embalaje de acuerdo a las condiciones de procesamiento y características físicas y químicas de los alimentos.
6. Inspeccionar, evaluar y controlar la inocuidad en alimentos, equipo e instalaciones de proceso conservando la calidad, seguridad y trazabilidad de los mismos.
7. Usar conceptos básicos de la probabilidad y control estadístico para la resolución inherentes a la calidad del producto.
8. Diseñar, desarrollar, gestionar y emprender sistemas de calidad, clase mundial en el sector alimentario.
9. Inspeccionar, evaluar y controlar un proceso de producción o producto terminado mediante la aplicación de técnicas de evaluación fisicoquímicas y análisis instrumental.
10. Adoptar, adaptar, transferir e innovar tecnologías para la transformación de alimentos.
11. Analizar, desarrollar, emprender y evaluar productos innovadores con atributos nutritivos, funcionales y nutracéuticos.
12. Desarrollar tecnologías para la generación de energías alternativas a partir de productos y subproductos alimenticios.
13. Emprender, formular, ejecutar y evaluar planes de negocios; consultoría, y peritajes orientados a la creación de empresas.
14. Diseñar e impartir cursos de capacitación referentes a tópicos de la industria alimentaria en general.
15. Analizar y aplicar los principales conceptos y herramientas de la administración y economía, que permitan la distribución y utilización óptima de recursos.
16. Desarrollar habilidades de liderazgo y comunicación oral y escrita para el desempeño profesional.
17. Desempeñarse profesionalmente, con un espíritu emprendedor y compromiso ético, consigo mismo, colaboradores, sociedad y su entorno.
18. Organizar y realizar trabajo inter y multidisciplinario en situaciones cambiantes y ambientes multiculturales.
19. Dominar un segundo idioma, que le permita integrar y reforzar sus competencias profesionales.
20. Establecer estrategias para atender nichos de mercado mediante la comercialización y logística de distribución de alimentos.